





Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken	5,80 €
Markklößchensuppe Rinderkraftbrühe	5,80 €
Flädlesuppe Rinderkraftbrühe	5,80 €
Gemüsecreme Suppe Saisonal, variiert	5,80 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot	8,80 €

Vorspeisen

Bruschetta geröstetes Knoblauchbaguette mit frischen Tomatenwürfeln in Olivenöl, Basilikum und Parmigiano Reggiano	7,90 €
Gebackener Ziegenkäse gratinierter Ziegenkäse an Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen und Himbeerdressing, dazu frisches Baguette	10,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen, Parmigiano Reggiano	16,90 €
Gebratene Riesengarnelen im Gusspfännchen in pikanter Chili-Limettenmarinade, dazu hausgemachte Aioli und frisches Baguette	16,90 €



Salate

Beilagensalat

mit Rohkost, Blattsalate und Hausdressing

6,40 €

Großer gemischter Salat

mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Frühlingszwiebeln und Hausdressing

11,80 €

Thunfischsalat

mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Frühlingszwiebeln, Thunfisch, Ei an unserem Hausdressing

13,80 €

Bunte Salatbowl

mit Cashewkernen, Edamame, Granatapfelkernen, Baby Leaf, Wildkräutern, Kirschtomaten und Kressesprossen an einem fruchtigen Dressing.

13,80 €

Italienischer Salat

mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Frühlingszwiebeln, Käse, Schinken, Ei an unserem Hausdressing

14,80 €

Maultaschensalat

mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Frühlingszwiebeln, Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze an unserem Hausdressing

16,80 €

Salat mit gegrillten Hähnchenstreifen

mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Frühlingszwiebeln, Hähnchen an unserem Hausdressing

16,80 €

Großer gemischter Salat mit Garnelen

mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Frühlingszwiebeln, Garnelen unserem Hausdressing

19,80 €

„Chefsalat“ mit Rinderstreifen

mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Frühlingszwiebeln, in Kräuterbutter geschwenkten Rinderstreifen an unserm Hausdressing

21,80 €

Wahlweise alle Salate mit unserem Hausdressing oder Essig-Ölvinaigrette



Unser Burgerfleisch wird in Eigenproduktion
täglich frisch zubereitet

Burger & Ciabatta

Unsere Klassiker nach Originalrezept seit 1972

Alle Burger im Sesam Bun serviert, dazu klassisch Salatblatt, Zwiebel und Tomatengarnitur

Hamburger	8,80 €
Cheeseburger	9,80 €
Steakhouseburger mit Schinken & Käse überbacken	9,80 €
Chickenburger Hähnchenbrust in Knusperpanade im Brioche Bun und hausgemachter Burgersauce	12,80 €
Double Cheeseburger	12,80 €
Großes Hacksteak mit Bratensauce und Salatblatt, Zwiebel und Tomatengarnitur	12,80 €

Neu bei uns

Unsere Ciabatta inklusive Beilage nach Wahl

Rumpsteak Ciabatta 180g medium gebratenes Rumpsteak tranchiert mit fermentiertem Knoblauch und karamellisierten Zwiebeln und BBQ-Sauce im knusprigen gebackenen Ciabatta	21,80 €
Grillgemüse Ciabatta (Vegi) Gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine auf knusprig gebackenem Ciabatta mit getrocknetem Tomaten-Pesto und karamellisierten Zwiebeln und Halloumikäse	15,80 €

Beilagen

Bratensauce	1,00 €	Bauernbrot	1,50 €
Rahmsauce	2,00 €	Portion Sour Cream	2,50 €
Jägersauce	3,00 €	Butterreis	4,40 €
Pommes Frites	4,40 €	Hausgemachte Bratkartoffeln	5,20 €
Kroketten	4,80 €	Hausgemachte Spätzle	5,20 €
Rösti	4,80 €	Ofenkartoffel mit Sour Cream	7,50 €
Macaire Kartoffeln	4,80 €	Gemüse mit Sauce Hollandaise	7,50 €
Wedges	4,80 €	Chili-Cheese Nuggets (10 Stk.)	8,80 €



Steak vom Angus & Hereford Rind aus Südamerika

Zwiebelroastbeef

200g Rosa gebratenes Rumpsteak mit Zwiebelschmelze und Röstzwiebeln

25,80 €

Rumpsteak

ca. 250g (Rohgewicht)

23,80 €

ca. 350g (Rg.)

29,80 €

ca. 450g (Rg.)

34,80 €

Filetsteak

ca. 250g (Rohgewicht)

28,80 €

ca. 350g (Rg.)

34,80 €

ca. 450g (Rg.w)

39,80 €

Pfeffersteak

Rumpsteak ca. 250g (Rg.) wahlweise im schwarzen Pfeffermantel oder grünem Amazonas Pfeffer mit Rahmsauce serviert

28,80 €

Filetspitzen vom Schwein und Rind

in Dijon-Senfsauce

29,80 €

„Pariser Pfefferfilet“

Rinderfilet ca. 250g (Rg.) wahlweise im schwarzen Pfeffermantel oder grünem Amazonas Pfeffer mit Rahmsauce serviert

33,80 €

Filetgulasch „Stroganow“

mit grünem Amazonas Pfeffer, Champignons, Zwiebeln, Gurken Julienne und Senfrahm

33,80 €

Mixed Grill

Grillteller mit Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinefilet, Schweinerücken, Kalbsrücken dazu knuspriger Bacon, frische Champignons und Kräuterbutter

34,80 €

Passend zu unseren Steaks

Bratensauce	1,00 €
Gebratene Zwiebeln	2,00 €
Gebratene Champignons	2,00 €
Rahmsauce	2,00 €
Hausgemachte Kräuterbutter	2,50 €
Pfefferrahmsauce	2,50 €
Jägersauce	3,00 €
Paprikasauce	3,00 €
Sauce Béarnaise	4,80 €
Knoblauchsauce & Artischocken	5,00 €
Pfifferlinge	7,50 €
„Finnische Art“	4,80 €
Sahnemeerrettich & Preiselbeeren	

Beilagen

Bauernbrot	1,50 €
Portion Sour Cream	2,50 €
Butterreis	4,40 €
Pommes Frites	4,40 €
Rösti	4,80 €
Macaire Kartoffeln	4,80 €
Wedges	4,80 €
Kroketten	4,80 €
Hausgemachte Bratkartoffeln	5,20 €
Hausgemachte Spätzle	5,20 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	7,50 €
Gemüse mit Sauce Hollandaise	7,50 €
Chili-Cheese Nuggets (10 Stk.)	8,80 €



Unsere Premiumsteaks

Rib-Eye-Steak schmackhaft, zart, ohne Knochen, ca. 350g (Rg.)	36,00 €
T-Bone Steak vom irischen Weideochsen ca. 650g (Rg.) serviert mit Kräuterbutter	38,00 €
Tomahawk-Steak vom irischen Weiderind ca. 1 kg (Rg.) serviert mit Kräuterbutter	84,00 €

Beilagen

Butterreis	4,40 €	Bauernbrot	1,50 €
Pommes Frites	4,40 €	Portion Sour Cream	2,50 €
Rösti	4,80 €	Hausgemachte Bratkartoffeln	5,20 €
Macaire Kartoffeln	4,80 €	Hausgemachte Spätzle	5,20 €
Wedges	4,80 €	Ofenkartoffel mit Sour Cream	7,50 €
Kroketten	4,80 €	Beilage Gemüse mit Sauce Hollandaise	7,50 €
		Chili-Cheese Nuggets (10 Stk.)	8,80 €

Platten für zwei Personen

Alle Platten werden mit zwei Beilagensalaten serviert.

„Steakhouseplatte“ Rinderfilet, Schweinefilet, Rumpsteak, Schweinerücken, Kalbsrücken mit frischem Gemüse, frischen Champignons, Speckstreifen, Kräuterbutter, Pommes Frites, Kroketten	78,80 €
Entrecote double mit 600g Rumpsteak tranchiert auf gebratenen Pfifferlingen, Rahmsauce, Spätzle, Kroketten mit frischem Gemüse, Sauce Hollandaise	88,80 €
Chateaubriand mit 600g Rinderfilet Rinderfilet tranchiert mit Rahmsauce oder Sauce Béarnaise mit frischem Gemüse, Pommes Frites und Kroketten	94,80 €



Schweinesteak & Schnitzel

Schweinerücken natur	14,80 €
Paniertes Schnitzel vom Rücken	15,80 €
„Steakhouseschnitzel“ mit Bacon & Spiegelei	17,80 €
Schweinesteak mit Champions und Käse überbacken „Schweizer Art“	17,80 €
Schweinelenndchen „Guts Herren Art“ mit Jägersauce	18,80 €

Kalbsteaks & Schnitzel

Wiener Schnitzel	23,50 €
mit Zitrone & Preiselbeeren serviert	
Kalbsrückensteak	25,80 €
ca. 250g (Rg.)	
Cordon Bleu	25,80 €

Passend zu unseren Steaks

Bratensauce	1,00 €
Rahmsauce	2,00 €
Gebratene Zwiebeln	2,00 €
Gebratene Champignons	2,00 €
Hausgemachte Kräuterbutter	2,50 €
Pfefferrahmsauce	2,50 €
Jägersauce	3,00 €
Paprikasauce	3,00 €
Pfifferlinge	7,50 €

Hähnchensteak & Schnitzel

Pollo Fino	15,80 €
ist der ausgelöste Oberschenkel und mit das schmackhafteste Stück des Hähnchens.	
Hähnchenschnitzel	15,80 €
Hähnchenbrust natur mit Kräuterbutter	
Hähnchenschnitzel paniert	15,80 €
Hähnchengeschnetzeltes	15,80 €
in Rahmsauce	

Beilagen

Bauernbrot	1,50 €
Portion Sour Cream	2,50 €
Butterreis	4,40 €
Pommes Frites	4,40 €
Rösti	4,80 €
Macaire Kartoffeln	4,80 €
Wedges	4,80 €
Kroketten	4,80 €
Hausgemachte Bratkartoffeln	5,20 €
Hausgemachte Spätzle	5,20 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	7,50 €
Gemüse mit Sauce Hollandaise	7,50 €
Chili-Cheese Nuggets (10 Stk.)	8,80 €



Snacks & Gerichte für den kleinen Hunger

Knusprig leckerer Bacon mit frischem Brot	10,80 €
Chicken Nuggets in knuspriger Panade mit Pommes & Cocktailsauce	10,80 €
Schinken Käse Sandwich mit zart geschmolzenem Bergkäse	11,80 €
Schweinsrücken mit pikanter Paprikasauce auf Toast	11,80 €
Cevapcici mit Ajvar, Zwiebeln, Krautsalat und Bauernbrot	14,80 €
„Herrentoast“ Schweinelendchen mit Champignons und Käse überbacken dazu Rahmsauce	16,80 €
Buffalo Chicken Wings mit pikanter Salsa Sauce und kleinem gemischten Rohkostsalat dazu Wedges & Sour Cream	16,80 €
Kleines Rumpsteak ca. 180g (Rg.) auf geröstetem Bauerbrot dazu Kräuterbutter	19,80 €
Kleines Rinderfilet ca. 180g (Rg.) auf geröstetem Brot und dazu Sauce Béarnaise	23,80 €

Vegetarische Gerichte

Camembert gebacken mit Preiselbeeren, Schlagsahne und Toast	12,80 €
Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebel, dazu ein kleiner Blattsalat	16,80 €
Spaghetti in Brokkoli-Sahnesauce mit Champignons und Parmigiano Reggiano	14,80 €
Spaghetti „Black Garlic“ (schwarzer Knoblauch) mit Olivenöl, Parmigiano reggiano, fermentierter Knoblauch, Cherrytomaten, Pinien-kerne	16,80 €
und wahlweise mit gebratenen Garnelen	22,00 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	7,50 € +Topping
Wahlweise verschiedene Toppings	
Grillgemüse	5,00 €
Beilagensalat	6,40 €
gebratene Pfifferlinge	7,50 €

Großer Gemüseteller Beilage nach Wahl mit gedämpftem Gemüse und Grillgemüse, dazu Sauce Hollandaise	13,80 €
Grillgemüse Ciabatta gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine auf knusprig gebackenem Ciabatta mit getrocknetem Tomaten-Pesto und karamellisierten Zwiebeln und Halloumikäse	14,80 €



Kinderkarte

Kinder-Spaghetti in Tomatensauce und Parmesan	5,80 €
Kinder-Hamburger mit Pommes Frites	5,80 €
Spätzle mit Bratensauce	3,80 €
Spätzle mit Rahmsauce	4,80 €
Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo	3,50 €

Max und Moritz Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	7,80 €
Pumuckl Rahmschnitzel vom Schwein mit Spätzle	7,80 €
Pippi Langstrumpf Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites	7,80 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	9,80 €



Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Cola¹, Cola Zero, Fanta, Spezi¹	3,00€	4,60€
Mineralwasser, Medium oder Naturell (0,25l Flasche)	3,00€	
Tafelwasser		3,80€
Tafelwasser	0,7l Fl.	6,80€
Tafelwasser, Naturell	0,7l Fl.	6,80€
Zitronenlimonade	2,80€	3,80€
Apfelsaft	3,60€	4,80€
Apfelsaft-Schorle	3,20€	4,40€
Orangensaft	3,60€	5,20€
Orangensaft-Schorle	3,20€	4,40€
Grapefruitsaft	3,60€	5,20€
Grapefruitsaft-Schorle	3,20€	4,40€
Maracujasaft	3,60€	5,20€
Maracujasaft-Schorle	3,20€	4,40€
Johannisbeersaft	3,60€	5,20€
Johannisbeersaft-Schorle	3,20€	4,40€
KiBa, Kirsch-Banane	3,60€	5,20€
Schweppes Limonaden	3,40€	4,80€
Ginger Ale, Bitter Lemon², Tonic Water		
Orangina gelb (Flasche)	3,80€	

1= koffeinhaltig 2= chininhaltig



Biervielfalt vom Fass

	0,3l	0,4l	0,5l	Steinkrug ^{0,5l}
Pils vom Fass	4,20€	4,80€		5,80€
Hefeweizen vom Fass	4,20€		5,20€	
Starnberger Helles vom Fass (Bayrische Brauerei)	4,20€		5,20€	5,80€
Kellerbier (naturtrüb) vom Fass	4,20€			
Radler	4,20€	4,80€		5,40€
Cola-Bier	4,20€	4,80€		
Cola-Weizen	4,20€		5,20€	
Weizenradler	4,20€		5,20€	

Flaschenbiere

Alkoholfreies Pils	0,33l	4,20€
Kristallweizen	0,5l	4,80€
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4,80€
Hefeweizen dunkel	0,5l	4,80€



Weißweine

	0,25l	Flasche
Weißburgunder Weingartener Hohenberg (trocken)	6,80€	25,00€
Riesling Tiefenbacher (halbtrocken)	6,80€	25,00€

Rotweine & Rosé

Weißherbst Durbacher	6,80€	25,00€
Lauffener Katzenbeisser (halbtrocken)	6,80€	25,00€
Schwarzriesling Kürnbacher (halbtrocken)	6,80€	25,00€
Dornfelder (trocken)	6,80€	25,00€
Lambrusco (spritzig, süß)	6,80€	25,00€
Valpolicella	6,80€	25,00€
1/8 Wein	0,125l	4,20€

Spritziges

Aperol Spritz	7,80€
Hugo Spritz	7,80€
Lillet Spritz	7,80€
Limoncello Spritz	7,80€
Maracuja Spritz	7,80€
Sarti Spritz	7,80€
Crodino (alkoholfrei)	6,80€
Aperolbaum mit 4 Spritzgetränken Ihrer Wahl	28,00€

Weinschorle weiß, rosé, rot	0,25l	3,80€
Große Weinschorle weiß, rosé, rot	0,4l	5,90€

Prosecco & Champagner

Prosecco Glas/Flasche	4,80€	24,80€
Prosecco Scavi & Ray Glas/Flasche	4,80€	24,80€
Moet ICE Imperial	0,75l	135,00€
Moet ICE Imperial Rosé	0,75l	145,00€



Weinregion Kraichgau – Aus dem Weingut Klumpp

Weißwein

Grauburgunder

Eleganter, gut strukturierter Grauburgunder mit schönem Schmelz, reifen, gelbfleischigen Früchten sowie reifer Birne, Quitte, Aprikose, dezenter Holzaromatik und einer saftigen, frischen Säurestruktur.

0,25l **7,90€**

0,7l **25,00€**

Rosé

Rosé Cuvée

50% Blaufränkisch, 20% Spätburgunder, 20% St. Laurent, 10% Cabernet Sauvignon

Der sandige Lössboden prägt die filigrane Säurestruktur und unterstreicht die Würze an Paprika und Pfeffer erinnernd. Die frischen Fruchtaromen von Erdbeere und Himbeere zusammen mit der kräftigen Roséfarbe machen diesen Rosé so einzigartig.

0,25l **8,80€**

0,7l **26,00€**

Rotwein

Cuvée N°1

Komplexer Rotwein Cuvée aus Blaufränkisch (50%), Spätburgunder (20%) St. Laurent (20%) & Cabernet (10%) mit konzentrierter Beerenaromatik, ausgeprägter Gewürznote und einer harmonischen Tanninstruktur.

0,25l **8,80€**

0,7l **26,00€**



Diverse Spirituosen (2 cl)

Sambuca	3,00 €
Ouzo	3,00 €
Obstler	3,00 €
Sourz Mango, Berry, Apple	3,00 €
Kruskovac	3,00 €
Jägermeister	3,00 €
Fernet, Branka	3,00 €
Wodka, Absolut	3,00 €
Malteser-Kreuz Aquavit	3,00 €
Underberg	3,00 €
Ramazotti 3 cl	3,50 €
Grappa	3,50 €

Edle Spirituosen von Scheibel

Altes Pflümle	4,80 €
Edle Himbeere	4,80 €
Gold Willi	4,80 €
Haselnuss Edles Fass	4,80 €
Moor Birne	4,80 €
Williams Birnen Brand	4,80 €

Longdrinks (4 cl)

Campari, Soda, Orange¹	7,80 €
Bacardi, Cola, Orange	7,80 €
Johnnie Walker, Red Label	7,80 €
Asbach Uralt	7,80 €
Gin Tonic, Bombay Sapphire	8,80 €

Aperitifs (5 cl)

Bailey's Irish Cream	5,80 €
Martini, weiß oder rot	6,80 €

Whisky (4 cl)

Johnnie Walker, Red Label	7,80 €
Jack Daniels	7,80 €
EMILL Single Malt Kraftwerk	17,80 €

¹= Farbstoff

Edle Brände von Scheibel (2 cl)

Apricot Brandy	9,20 €
Blackcurrant Brandy	9,20 €
Cherry Brandy	9,20 €
Lava Mandarine	9,20 €
Orange Brandy	9,20 €
Prune Brandy (Trockenpflaume)	9,20 €



Hausgemachte Desserts

Kinderbecher

4,80 €

2 Kugeln: Vanille/Schoko oder
Erdbeere mit Schlagsahne, Waffel und
bunten Streuseln

Crème brûlée

7,80 €

mit frischer Bourbon Vanille

Mousse au Chocolat

7,80 €

mit belgischer Zartbitterschokolade

Tiramisu

7,80 €

mit rotem Beerenkompott

Wilde Hilde

7,80 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Schlagsahne

Pfirsich Melba

7,80 €

Vanilleeis mit Pfirsichen,
Erdbeersauce und Schlagsahne

Kaiserschmarrn

10,80 €

mit Rosinen und einer Kugel
Vanilleeis, deftiges Dessert für Zwei

Wir zählen keine Kalorien, aber es ist
sicher gut zu wissen, dass unsere Gelato
Sorten deutlich weniger Fett und Zucker
enthalten als herkömmliche Eiscreme.

Hausgemachte Desserts

Wie der Kaiserschmarrn entstand:

Es war einmal ein Kaiser, der liebte
Süßes, aber nur, wenn es perfekt war.
Eines Tages servierte ihm der Koch
einen zerrissenen Pfannkuchen.
Entsetzt wollte er ihn schon verstecken,
doch der Kaiser probierte und war
begeistert.

„So ein Schmarrn!“, lachte er.
Seitdem heißt das köstliche
Durcheinander Kaiserschmarrn.

Warum man ihn probieren sollte:
Weil er zeigt, dass selbst Missgeschicke
zu Meisterwerken werden können,
besonders mit Puderzucker drauf.

Wie das Tiramisu die Welt verführte:

In einer kleinen Trattoria in Italien wollte
einst ein Wirt seine müden Gäste
aufmuntern.
Er mischte Espresso, Mascarpone und
Biskuit und nannte das süße Wunder
Tirami sù, also: „Zieh mich hoch!“

Der Plan ging auf und alle gingen
glücklicher und wacher hinaus, als sie
gekommen waren.

Warum man es probieren sollte:
Weil ein gutes Tiramisu nicht nur den
Gaumen beglückt, sondern auch die
Laune.